

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Maggio 2019



**LA PIATTAFORMA ORTOFRUTTICOLA
FESTEGGIA DIECI ANNI**



**E.I.N.A.F., L'ESECUTIVO 2019
SFIORA I 70 MILIONI DI EURO**



**SIMONA CASELLI CONFERMATO
PRESIDENTE DELL'AREELH**

Sommario

- 4 La Piattaforma Ortofrutticola festeggia dieci anni
LUCIANA BERGONZONI
- 6 F.In.A.F., l'esecutivo 2019 sfiora i 70 milioni di euro
LISA MARTINI
- 7 Simona Caselli confermata presidente dell'AREFLH
LISA MARTINI
- 8 Agrintesa e Brio promuovono l'Ananas Dolcetto del Togo
MARIO PARISI
- 9 "Pataticoltori d'Italia" valorizza la filiera
AUGUSTO RENELLA
- 10 I succhi Yoga e Derby Blue senza zuccheri aggiunti
UFFICIO STAMPA CONSERVE ITALIA
- 11 Uva seedless e susine le "gemme" del Sudafrica
GIUSEPPE PALLOTTI
- 14 Storia e biografia di un grande protagonista della cooperazione
ANNALITA MORUZZI

Grazie all'accordo siglato con Edagricole, i soci di Apo Conerpo possono sottoscrivere un abbonamento on line al settimanale Terra e Vita a condizioni economiche particolarmente favorevoli, con un prezzo scontato del 30%.

Le foto sono dell'archivio Apo Conerpo

Apo Conerpo
Via B. Tosarelli, 155
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051 781837 - Fax 051 782680
E-mail: info@apoconerpo.com
Internet: www.apoconerpo.com

Gli importanti risultati del progetto triennale coordinato dal CRPV

Gioco di squadra contro la cimice asiatica

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Arrivano nuovi e interessanti risultati sul fronte della lotta alla cimice asiatica (*Halymorpha halys*), presente dal 2012 in Emilia-Romagna dove continua a causare notevoli danni all'agricoltura e disagi alla cittadinanza. Sono in particolare i frutteti ad essere vittima di questo pericoloso insetto esotico, davvero insaziabile quando attacca pere, pesche, mele e kiwi, e che depone le uova almeno due volte all'anno con un potenziale riproduttivo fino a 285 uova/femmina.



Per affrontare la cimice asiatica - protagonista l'estate scorsa di un'invasione nei campi che in alcuni areali ha danneggiato fino al 40% delle produzioni - tecnici, ricercatori, cooperative e imprese agricole nel 2016 si sono associati in un Gruppo Operativo per l'Innovazione (GOI) promosso dal Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPV) e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna (nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale 2014/2020). Ne è scaturito un progetto triennale, denominato 'Halys', che vede la partecipazione delle principali realtà cooperative regionali, tra cui Apo Conerpo, e che è arrivato a individuare nuovi sistemi di difesa, sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

Tra questi le reti protettive e multifunzionali, le trappole a feromoni e i predatori naturali, sui quali in Cina è stato raggiunto un equilibrio grazie alla massiva presenza di un antagonista naturale, la "vespa samurai", la cui importazione in Europa però è vietata per motivi di carattere burocratico/precauzionale, anche se quest'anno la sua presenza è stata segnalata accidentalmente nel nostro territorio.

Gli importanti risultati ottenuti attraverso questo progetto sono il frutto del lavoro di squadra condotto dal CRPV insieme agli altri centri di ricerca specializzati e alle imprese socie, a partire dal sistema cooperativo, e alla Regione con l'importante ruolo svolto dal Servizio Fitosanitario regionale, per contrastare e contenere la diffusione del temibile insetto legata ai mutamenti climatici. Occorre pertanto proseguire in questa direzione con ulteriori mezzi per rispondere alle domande ancora aperte sulla cimice asiatica e su altri fronti.

Parallelamente, sempre nell'ottica di partnership tra soggetti diversi, è necessario istituire nuovi paradigmi tra cittadini ed agricoltori, dove questi ultimi sono in prima linea, come per il progetto 'Halys', nel contribuire anche finanziariamente alla ricerca di nuove strategie di intervento, più naturali e sostenibili. Si tratta di un approccio vincente e strategico, soprattutto in tempi in cui la globalizzazione ed i cambiamenti climatici hanno favorito la diffusione e la moltiplicazione di nuovi patogeni alieni. Un fenomeno che, anche alla luce di un quadro normativo giustamente garantista per il consumatore e l'ambiente, lascia l'agricoltore sempre più sprovvisto di strumenti per affrontare in maniera adeguata la difesa del proprio raccolto con pesanti conseguenze sulla redditività.

DISTRIBUITE QUASI 110.000 TONNELLATE DI PRODOTTI

La Piattaforma Ortofrutticola festeggia dieci anni

Luciana Bergonzoni
Responsabile Servizi Associazione Apo Conerpo

Una realtà unica ed estremamente positiva che permette di distribuire gratuitamente in beneficenza le produzioni eccedentarie ritirate dal mercato.

Celebrare il 10° anniversario della Piattaforma Ortofrutticola di Villa Pallavicini, esempio unico in tutta Italia per veicolare il prodotto ritirato dal mercato in destinazione Distribuzione Gratuita sul territorio di Bologna: con questo obiettivo si è svolto recentemente a Bologna un convegno al quale hanno partecipato tutti i componenti della filiera impegnata nel progetto. Negli ultimi 8 anni questa iniziativa ha permesso di distribuire oltre 109.000 tonnellate di prodotto, per il 48% consegnato da Apo Conerpo.

Il Gruppo ha contribuito a preparare la documentazione presentata al convegno con una intervista realizzata presso il centro di ritiro della Cooperativa Patfrut di Monestirolo (Fe), associata ad Apo Conerpo, dove quel giorno era in programma la consegna di un camion destinato alla Fondazione Gesù Divino Operaio. La Fondazione gestisce tutte le fasi, dalla programmazione con le Organizzazioni di Produttori alla distribuzione agli Enti Benefici per conto della Caritas, tramite il collaboratore **Massimo Papotti**. La distribuzione viene effettuata normalmente nelle giornate di martedì e giovedì e già



di prima mattina si possono notare sul piazzale furgoni e macchine di vario genere degli Enti Benefici in attesa dei camion che provengono dai diversi centri di ritiro. Questo contribuisce a creare aggregazione anche fra persone di religioni diverse e favorisce tra l'altro la nascita di vere e proprie amicizie.

Presso la Cooperativa, socia di Apo Conerpo, sono state riprese tutte le fasi che normalmente vengono svolte in occasione del ritiro del prodotto dal mercato per destinarlo in beneficenza, e cioè: il controllo dei funzionari della Regione Emilia Romagna sul prodotto destinato alla distribuzione gratuita, il carico del camion, le operazioni di pesatura, la compilazione a livello informatico del buono di consegna sul portale apposito della Regione Emilia Romagna. Inoltre, le riprese hanno interessato anche la lavorazione del prodotto già programmato per la settimana successiva.

Il camion è stato poi seguito fino all'arrivo alla Fondazione dove sono state filmate le operazioni di scarico



e di consegna ai rappresentanti dei diversi Enti benefici, alcuni dei quali sono stati intervistati.

Come sottolineato nella intervista, il ritiro dal mercato permette di evitare che l'eccedenza diventi un problema, decidendo di non porre in vendita quantitativi di prodotto che in quel momento di disponibilità maggiore della richiesta non farebbero altro che abbassare il prezzo medio di vendita; destinando la produzione agli Enti aventi diritto si permette a chi ne ha necessità di beneficiare di prodotti che altrimenti mancherebbero dalla loro tavola.

Il ricavo derivante dalla distribuzione gratuita ovviamente non è tale da fare reddito, ma contribuisce a recuperare almeno i costi di produzione.

Introdotti e coordinati da Don **Matteo Prosperini**, Direttore della Caritas di Bologna, dopo i saluti di Don **Massimo Vacchetti** Presidente della Fondazione Gesù Divino Operaio per l'Emilia Romagna, i lavori sono proseguiti con la relazione introduttiva di **Vilmer Poletti**, funzionario della Regione Emilia Romagna; successivamente sono intervenuti **Mario Tamanti**, in rappresentanza delle OP, **Davide Conte** Assessore al Bilancio e Finanze del Comune di Bologna, **Simona Caselli** Assessore Agricoltura Caccia e Pesca della Regione Emi-



lia Romagna, e Mons. **Matteo Maria Zuppi** Arcivescovo di Bologna.

Tutti i relatori hanno rimarcato la positività della iniziativa nata 10 anni fa su input della Regione Emilia Romagna, con la collaborazione del Comune di Bologna e della Caritas, anche in relazione alla necessità, legata al notevole aumento della povertà registrato in questi ultimi anni, di avere prodotto da distribuire ad un numero sempre maggiore di indigenti, anche italiani, che per diverse motivazioni si trovano ad aver perso il lavoro.

L'Arcivescovo Mons. **Matteo Maria Zuppi** ha sottolineato la presenza di tutte le religioni che trovano comunque anche un momento di comunione recitando insieme una preghiera. Prima del brindisi finale c'è stato un intervento fuori programma, a sorpresa, appena segnalato in anteprima dall'Arcivescovo; è infatti intervenuto il presidente della Fondazione Gesù Divino Operaio che ha segnalato come tutta l'attività di scarico dei camion e di movimentazione della merce sul piazzale sia possibile solo e grazie alla attività dei volontari che con ogni condizione climatica, dai quaranta gradi ai meno dieci, con pioggia o solleone, nei due giorni della distribuzione garantiscono continuità al servizio. Il presidente della Fondazione li ha voluti tutti sul palco ed ha donato loro la targa che verrà collocata nel piazzale, a loro dedicato.

L'evento si è concluso con un brindisi accompagnato dalla torta ed altri prodotti offerti da Apo Conerpo e dalle diverse OP presenti.

Ringraziamo la cooperativa Patfrut per la disponibilità e la cooperativa Agrintesa, che ha partecipato insieme a Luciana Bergonzoni al convegno con Giandomenico Donati e ha offerto il vino della propria Cantina.



Il taglio della torta offerta da Apo Conerpo.

L'ASSEMBLEA HA CONFERMATO PRESIDENTE E CDA DELLA AOP

F.In.A.F., l'esecutivo 2019 sfiora i 70 milioni di euro

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione F.In.A.F.

L'auspicio è di poter disporre il prima possibile di un quadro normativo comunitario chiaro, che continui a porre al centro le OP/AOP quali motore per l'aggregazione, premiando in particolare le strutture che grazie ad un virtuoso percorso di crescita raggiungono dimensioni rilevanti.

È positivo per il 18° anno consecutivo il bilancio di F.In.A.F., l'Associazione internazionale di organizzazioni di produttori più grande d'Europa, costituita nel 2001 da Apo Conerpo e Conserve Gard. Martedì 16 Aprile, infatti, l'Assemblea dei soci ha approvato il risultato dell'esercizio 2018 chiuso con un utile da destinare a riserva.

L'Assemblea ha inoltre confermato i vertici della AOP transnazionale; sono infatti stati rieletti all'unanimità Roberto Cera della OP Apo Conerpo alla presidenza e Lorenzo Paolucci della OP Orogel soc. coop. alla vicepresidenza; sono inoltre stati confermati all'interno del Consiglio di Amministrazione: Gabriele Chiesa e Davide Vernocchi per Apo Conerpo, Rossella Martelli per la OP Asipo, Gian Luca Vertuani per la OP Apol Industriale e Sébastien Guaquiere in rappresentanza della OP francese Conserve Gard.

Nel corso dell'Assemblea il presidente ha provveduto inoltre ad illustrare ai soci l'ammontare del Fondo d'esercizio

dell'Esecutivo annuale 2018 per un importo pari ad oltre 64 milioni di euro nonché a sottolineare l'approvazione dell'esecutivo annuale 2019 avvenuta dopo alcune integrazioni e chiarimenti, ma senza nessuna decurtazione, per un ammontare di spese previste che sfiora i 70 milioni di euro.

Infine è stata colta questa occasione



per introdurre una riflessione sul tema della riforma della PAC post 2020. Argomento di cruciale importanza per il settore agricolo sul quale si potrà

avere un quadro più certo solo dopo le imminenti elezioni europee.

Nonostante le prossime consultazioni per il rinnovo del Parlamento Europeo ed i successivi tempi tecnici per la nomina delle diverse Commissioni e dei relativi Commissari abbiano interrotto l'iter della riforma, rinviata quindi al 2020 al completamento delle varie fasi elettorali, le prime bozze di lavoro circolate in merito alla futura OCM ortofrutta contengono molti aspetti condivisibili e che da tempo si erano proposti nelle varie sedi, in particolare:

- Viene riconosciuto il ruolo delle OP/AOP come strumento importante per raggiungere la competitività commerciale e la tutela dell'ambiente, riaffermando così la loro capacità di raggiungere tali obiettivi;
- Viene introdotta una premialità in termini di aiuto comunitario per le

Associazioni di Organizzazioni di Produttori ed in particolare per le AOP transnazionali.

Si auspica pertanto che si possa disporre il prima possibile di un quadro normativo comunitario chiaro, che continui a porre al centro le OP/AOP quali motore per l'aggregazione, premiando in particolare le strutture che grazie ad un virtuoso percorso di crescita raggiungono dimensioni rilevanti e sono dunque in grado di portare avanti, con maggiore efficacia, anche investimenti nel campo della ricerca, innovazione, programmazione, internazionalizzazione e sostenibilità ambientale.



Roberto Cera, presidente F.In.A.F.

L'ASSEMBLEA L'HA RIELETTA PER IL PROSSIMO TRIENNIO

Simona Caselli confermata presidente dell'AREFLH

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione F.In.A.F.

L'associazione delle regioni e dei produttori europei dell'ortofrutta ha raggiunto diversi obiettivi. In particolare, AREFLH ha ottenuto importanti risultati quali il provvedimento che ha reso possibile alle OP orticole di continuare a beneficiare degli aiuti OCM per la produzione integrata o l'intervento durante il periodo di crisi delle pesche nettarine nel 2017.

da rappresentanti delle regioni e delle associazioni di organizzazioni di produttori, tra cui la AOP F.In.A.F. per l'Emilia-Romagna (rappresentata da Lisa Martini), oltre ad altre due italiane, Assomela e Asprofrut, entrambe entrate nel C.d.a, rispettivamente come membro effettivo e come supplente.

L'assemblea è stata l'occasione per fare un bilancio del mandato da parte della presidente Simona Caselli che

- rinnovamento della struttura organizzativa;
- apertura di un ufficio a Bruxelles per essere più vicini alle istituzioni europee;
- promozione della ricerca facendo rete a livello europeo con iniziative e convegni e partecipando a progetti che hanno ottenuto rilevanti finanziamenti;
- realizzazione di azioni di promozione e sensibilizzazione al consumo di ortofrutta.

In particolare, AREFLH in questi anni ha rafforzato il proprio ruolo di interlocutore privilegiato per la Commissione Europea ottenendo importanti risultati quali il provvedimento che ha reso possibile alle OP orticole di continuare a beneficiare degli aiuti OCM per la produzione integrata o le misure straordinarie durante il periodo di crisi delle pesche nettarine nel 2017.

L'Assemblea generale di AREFLH ha avuto ospite il vicedirettore Rudolf Moegele, il quale ha sottolineato l'importanza della PAC per il settore ortofrutticolo, sottolineando altresì l'esigenza di investire risorse per incrementare pratiche di coltivazione sostenibili, nonché la centralità dell'ortofrutta quale elemento chiave in ambito salutistico.

Il 27 marzo a Bordeaux, presso la sede della regione Nouvelle Aquitaine, si è tenuta l'assemblea annuale dell'AREFLH, l'associazione delle regioni e dei produttori europei dell'ortofrutta. L'appuntamento di quest'anno ha coinciso con la fine del mandato della presidenza della Regione Emilia Romagna, iniziato nel 2016; si è quindi proceduto al rinnovo delle cariche, dalla presidenza al consiglio di amministrazione, per un nuovo mandato di tre anni.

L'assessore all'Agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli è stata riconfermata all'unanimità alla guida dell'associazione, affiancata dal presidente del collegio dei produttori Jean-Louis Moulon, anche lui confermato nella carica, e da un consiglio di amministrazione composto



Il nuovo CDA con al centro Simona Caselli (RER) e Lisa Martini (AOP F.In.A.F.).

ha visto nella riconferma un apprezzamento per il lavoro svolto nel triennio precedente.

In questi anni sono stati infatti raggiunti diversi obiettivi:

- allargamento della base sociale con l'ingresso di 8 AOP e 5 nuove Regioni, tra cui da ultima la Regione Lazio che rafforza la rappresentanza italiana;

SUPPORTANDO LA COMMERCIALIZZAZIONE DI QUESTO FRUTTO

Agrintesa e Brio promuovono l'Ananas Dolcetto del Togo

Mario Parisi
Centro Stampa

È prodotto dalla cooperativa africana CPJPPAB in partnership con l'ONG Coopermondo. Il progetto è stato presentato a Roma da Confcooperative nell'ambito dell'evento "Seminiamo il futuro con l'Africa".

Le cooperative agroalimentari italiane sono da tempo impegnate nel sostegno ai Paesi in via di sviluppo. Ne è un esempio l'iniziativa realizzata in Togo, nel continente africano, dalla ONG di Confcooperative **Coopermondo**, che, insieme ad un pool di **Banche di Credito Cooperativo** ed a **Feder-casse**, promuove l'agricoltura sostenibile e la finanza popolare.

Il progetto è stato presentato nell'ambito dell'evento "Seminiamo il futuro con l'Africa" organizzato a Roma da Confcooperative presso il Palazzo della Cooperazione e aperto dal presidente nazionale dell'organizzazione, **Maurizio Gardini**. Nel corso dei lavori, ai quali hanno partecipato anche il vicepremier **Matteo Salvini** e il vicepresidente **IFAD Donal Brown**, sono stati illustrati numerosi interventi incentrati sul valore aggiunto del modello cooperativo per promuovere un lavoro dignitoso in Africa e contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dalle Nazioni Unite.

"Con questa filosofia – ha dichiarato **Camilla Carabini**, direttrice di **Coopermondo** – attraverso formazione, assistenza tecnica, microcrediti erogati ad istituzioni di microfinanza locale, in Togo abbiamo accompa-

gnato la nascita di oltre 150 imprese cooperative. Tra queste, la **CPJPPAB (Cooperative Préfectoral de Jeunes Producteurs Professionnels d'Ananas Biologique)**, che rappresenta 1.300 giovani agricoltori, per un terzo donne, impegnati nella coltivazione

di punta nella commercializzazione di ortofrutta bio e socia dell'azienda **Alce Nero**, e **Agrintesa**, cooperativa leader nel settore dell'ortofrutta fresca, aderente al **Gruppo Apo Conerpo**.

"Per sostenere questi produttori dell'Africa Occidentale – ha affermato **Cristian Moretti**, direttore generale di **Agrintesa** – abbiamo donato alla cooperativa togolese **balance** e risorse per migliorare il packaging".

Parallelamente, **Coopermondo** ha accompagnato gli agricoltori ottimizzando la logistica per favorire l'esportazione di questo prodotto dalle eccellenti caratteristiche organolettiche e gustative, che ha conquistato i consumatori del nostro Paese.

"Leggermente più piccoli rispetto alle varietà più diffuse – ha sottolineato **Andrea Bertoldi**, direttore generale di **BRIO** – questi ananas, biologici ed equo-solidali, sono spiccatamente dolci rispetto a quelli tradizionali, arrivano già maturi pronti da gustare anche nella parte centrale che solitamente viene scartata. Un prodotto dalle ottime qualità organolettiche parte di un progetto per la crescita e lo sviluppo sostenibile nel rispetto della biodiversità, dei valori e diritti delle comunità locali".

Le caratteristiche di eccellenza del prodotto e gli obiettivi del progetto di solidarietà sono state riprese da **Gnassingbe Sandou Assimarou**, presidente della **Confederazione dei Contadini Togolesi**, ed **Egblogbe Kokou**, presidente della **Cooperativa togolese CPJPPAB**, che hanno poi proposto ai partecipanti al seminario anche una apprezzata degustazione dell'Ananas Dolcetto.



Andrea Bertoldi con Egblogbe Kokou.

di circa 500 ettari di ananas biologico". Dando vita ad un'impresa cooperativa, che ha permesso di organizzarsi ed affacciarsi sui mercati con maggior forza, questi produttori sono arrivati nei supermercati italiani con l'**Ananas Dolcetto biologico** della varietà **Pan di Zucchero** a marchio **Alce Nero**.

Un risultato reso possibile anche grazie alla lungimiranza delle due imprese partner del progetto: **BRIO**, realtà

COSTITUITA DA NATURITALIA, L'ORGANIZZAZIONE INTERESSA DIVERSE REGIONI

"Pataticoltori d'Italia" valorizza la filiera

Augusto Renella
Export Coordinator Marketing R&D Manager Naturitalia

È la nuova divisione della business unit del Gruppo Apo Conerpo dedicata alla promozione e valorizzazione delle patate coltivate dagli agricoltori delle cooperative associate. Il prodotto proviene da coltivazioni localizzate in Emilia Romagna, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Abruzzo, Campania e Calabria, a cui si aggiungono le produzioni di alcune aziende agricole collegate in Sicilia.

"Pataticoltori d'Italia" è la nuova divisione di Naturitalia dedicata alla valorizzazione delle Patate coltivate dagli agricoltori delle cooperative associate. Nata con l'obiettivo di **perseguire la sostenibilità nella produzione di Patata**, unisce 6 tra le più importanti cooperative attive nella coltivazione della Patata in Italia, con decenni di attività nel settore ed un patrimonio unico di conoscenze ed esperienza nella pataticoltura.

"PATATICOLTORI D'ITALIA"

- le migliori patate italiane prodotte in diverse regioni italiane
- specializzazione produttiva
- presidio di tutti gli anelli della filiera, dalla coltivazione al mercato
- standard qualitativo del prodotto buono e costante
- massa significativa di prodotto immesso sul mercato
- organizzazione efficiente
- innovazione varietale
- attività di marketing

Si tratta di Patfrut, CCORAV, Campania Patate, AMPP, PPAS e COPROPA.

"Pataticoltori d'Italia" si caratterizza per l'offerta di un paniere di Patate italiane prodotte in diverse Regioni, per la specializzazione produttiva, per il presidio di tutti gli anelli della filiera, dalla coltivazione al mercato, per uno standard qualitativo del prodotto buono e costante, per una massa significativa di prodotto, per una organizzazione efficiente.

Progetti di innovazione varietale ed attività di marketing completano le attività di valorizzazione della Patata di "Pataticoltori d'Italia".

LE REGIONI DI PROVENIENZA DEL PRODOTTO

Il prodotto proviene da coltivazioni localizzate in Emilia Romagna, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Abruzzo, Campania e Calabria, a cui si aggiungono le



produzioni di alcune aziende agricole collegate in Sicilia.

Le patate dei "Pataticoltori d'Italia" sono il frutto della cooperazione di centinaia di pataticoltori che coltivano con passione oltre 2.700 ettari.

Le cooperative di "Pataticoltori d'Italia" sono associate ad UNAPA, Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate.

"Pataticoltori d'Italia" è una delle principali organizzazioni di filiera della pataticoltura italiana!

ECCO LE NOVITÀ SALUTISTICHE E DI TENDENZA PER IL CANALE RETAIL

I succhi Yoga e Derby Blue senza zuccheri aggiunti

Ufficio Stampa Conserve Italia

Così Conserve Italia risponde alle nuove esigenze di benessere dei consumatori.

C'è un filo rosso che collega le nuove proposte portate avanti da Conserve Italia negli ultimi anni nel settore dei succhi e nettari di frutta: l'innovazione. Innovazione di prodotto e di processo, innovazione nelle ricette, nei packaging, nelle grafiche e anche nella narrazione. Un'innovazione continua, che punta a soddisfare le richieste di un consumatore in evoluzione, sempre più attento al benessere e alla salute, oltre che alla qualità dei prodotti, con tendenze nuove che chiedono di trovare risposta. Vanno in questa direzione le ultime novità per il canale retail dei marchi Yoga e Derby Blue, che inizieranno ad occupare gli scaffali della Distribuzione italiana a partire dalle prossime

settimane. Dopo il lancio avvenuto due anni fa dei Veggie Valfrutta in brik da 1 litro (il mix di frutta e verdura che per primo ha rivoluzionato questo tipo di bevande e ha riscosso un tale successo da venire replicato in altri formati, come la bottiglia in pet



fugato a base di frutti rossi e rabarbaro), zenzero (ananas, kiwi e cetriolo). La seconda novità di Yoga riguarda uno dei cavalli di battaglia del marchio di Conserve Italia, quello Yoga Optimum in brik da 200 ml conosciuto dalle mamme e dai papà di tutta Italia che lo preferiscono per i loro bambini. Dal bisogno di nutrirsi bene e con gusto è nato infatti YOGA OPTIMUM Senza Zuccheri Aggiunti, la nuova linea di succhi che contiene il 99% di frutta e solo gli zuccheri presenti naturalmente nella frutta. Quattro le referenze in cui viene proposto: pera (99% di frutta, di cui 70% pera italiana), pesca (99% di frutta, di cui 70% di pesca italiana), albicocca (99% di frutta, di cui 50% di albicocca italiana), ACE (99% di frutta). Infine anche Derby Blue si rinnova con la linea Derby Blue Zero Zuccheri Aggiunti, proposta in diversi formati per soddisfare ogni esigenza di consumo. Brand giovane e unconventional, Derby Blue propone tre novità con un restyling grafico allegro e vivace. C'è la bottiglia da 1500 ml in quattro gusti (ananas, ace rosso, ace classico, multi frutti), la bottiglia da 1000 ml (frutti rossi, arancia rossa, ace, multi frutti) e la bottiglia da 500 ml che rafforza l'offerta nello scaffale monodose adulto (ace, arancia rossa, multifrutti).

da 250 ml, per poi allargarsi ad altri settori come polpe e confetture), ecco che adesso è Yoga a rinnovare la sua offerta. Come? Innanzitutto con una novità dirompente, rappresentata dai Centrifugati Yoga, un esplosivo mix di benessere ricco di frutta, verdura e spezie, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti e conservanti, presentati in un'elegante bottiglia in vetro da 680 ml che nobilita il prodotto. Tre le combinazioni che vengono proposte, caratterizzate da altrettanti ingredienti: curcuma (centrifugato a base di papaya, arancia e carota), chia (centri-



IL PAESE È PARTICOLARMENTE VOCATO PER QUESTE SPECIE

Uva seedless e susine le "gemme" del Sudafrica

Giuseppe Pallotti
Ufficio tecnico Apo Conerpo

Pubblichiamo la seconda parte del report sul viaggio di studio effettuato in questo paese del continente africano dove frutticoltura e viticoltura registrano un sensibile sviluppo grazie alle condizioni pedo-climatiche favorevoli ed alle notevoli capacità tecniche ed organizzative degli imprenditori.

Il viaggio in Sudafrica è proseguito con la visita ad un magazzino di confezionamento dove l'uva viene raccolta in cassette di plastica di 12 centimetri di altezza, viene leggermente refrigerata e portata a 21 gradi C. La raccolta avviene entro le 8 del mattino. La sala di confezionamento mostra banchi in acciaio inox ognuno dei quali è attrezzato con una bilancia elettronica e tre casse di colore diverso in cui collocare le 3 qualità di grappoli. Tutte le bilance sono collegate ad un computer centrale che in tempo reale mostra le quantità di grappoli delle differenti qualità e l'efficienza delle operaie che eseguono il confezionamento. La media di confezionamento è di 200 kg/h.

L'AZIENDA WARREN BAM COMPANY

Vale la pena citare, una per tutte, l'azienda Warren Bam Company, l'unica visitata di proprietà e gestita da Warren Bam, un colored membro del SATI, l'organizzazione agricola sudafricana per la produzione biologica. Warren è molto orgoglioso di essere riuscito in un'impresa quasi

proibitiva (per l'epoca). Attua la produzione biologica ed ha iniziato dapprima su 4 ettari che aveva ottenuto in assegnazione dal governo e che ha allargato fino a raggiungere le attuali dimensioni di 40 ettari (25 coltivati a vite ed in parte a mirtilli). L'area su cui coltiva è molto precoce ma con un'infinità di sassi e scheletro. Warren è un produttore biologico da anni; ha iniziato dapprima come responsabile di un'azienda viticola di proprietà di altri produttori e poi, grazie ai contributi ed agli aiuti ottenuti dallo Stato, anni fa ha iniziato a produrre in proprio. Ha messo a dimora varietà bianche, rosse e nere;

oggi le scelte varietali cadono su quelle a grosso calibro e ovviamente con ottimo sapore.

Tutto il prodotto (18-22 t/ha commercializzabili) viene esportato in Europa. In genere Bam inizia le spedizioni ai primi di gennaio e prosegue fino alla fine di aprile. Il transito per raggiungere l'Europa è di 15-17 giorni.

LE UVE DA TAVOLA BIOLOGICHE

Queste sono le uve da tavola Biologiche coltivate da Warren Bam. **JOYBAILS**. Cultivar di origine suda-



Uva della varietà Sweet Celebration.

fricana al momento della visita (fine gennaio) in fase di raccolta e di confezionamento per l'export. Le piante viste in campo forniscono una produzione che mediamente si aggira tra le 16 e le 19 t/ha con un grado Brix di 20-22 ed una buona acidità. Gli acini sono rotondeggianti, piccoletti (16-19 grammi) ma il prodotto è di ottima qualità.

TONIA®. Coltivata in Sudafrica ma per farla colorare e soprattutto maturare si usa Ethephon. Produce 25 t/ha, è la varietà più precoce in assoluto, visto che in genere si raccoglie il 19-20 dicembre.

ARRA15. Produce bene, mediamente 20 t/ha.

JACKSON®. Uva a bacca rossa. Produce poco (16-17 t/ha) anche se di ottima qualità. Viene coltivata esclusivamente per le ottime caratteristiche organolettiche.

MELODY®. Uva a bacca nera. Produce 20-22 t/ha. Si ritiene decisamente valida.

SWEET SAPPHIRE®. Uva a bacca nera con acini particolarmente allungati tanto da essere cilindrici. Il sapore è variabile perché se da un apice

è molto dolce dall'altro è acidina. Bellissima, particolarmente innovativa anche se pare che gli operatori commerciali non la amino a causa della difficoltà che presenta nelle fasi di lavorazione e confezionamento.

SWEET CELEBRATION®. Bam prevede di produrre attorno a 25 t/ha. I grappoli preformati in campo sono praticamente pronti per il confezionamento a peso egalizzato.

ALLISON®. Uva a bacca rossa. In genere viene raccolta a 18 ° Brix. Lui la raccoglie a 21 ° Brix.

Per quanto riguarda la tecnica biologica adottata da Warren, non utilizza pollina perché tutto il mais in Sudafrica è OGM. Usa il guano a cui aggiunge un concime complesso organo minerale 40.20.40. Utilizza rame e zolfo per i patogeni e la tecnica del disorientamento sessuale per gli insetti nocivi. Viste le condizioni pedo climatiche la *Peronospora* è totalmente assente, mentre l'*Oidio* è ben presente.

LE VARIETÀ DI SUSINE

Gli impianti osservati sono allevati a



Uva della varietà Sweet Sapphire.

tatura con 4.400 alberi per ettaro. La produzione è di 70 t/ha.

Nel corso della visita sono stati analizzati in pianta la **POLARIS™** - **STARPLUM 5** - ed il suo impollinatore **STARPLUM 6**. I frutti sono sovracolorati in rosso scuro; hanno sapore ottimo, sono ben bilanciati e di buona consistenza.

Ho visitato un magazzino che effettua la conservazione ed il confezionamento dei frutti di susino. I frutti raccolti vengono subito immessi in refrigerazione e si portano a 0,5° lasciandoli in cella per un giorno. Quindi vengono calibrati in una macchina che rileva anche i difetti e spediti in Europa con 21-22 giorni di transit-time. All'arrivo il prodotto è sempre stato giudicato ottimo.

PR 3726. Epoca di raccolta: Fortune. Frutti neri a polpa gialla che in maturazione diviene rossastra. Manca un po' di zucchero ed ha una buona acidità (forse staccata in anticipo). Ottima la colorazione nera intensa con le lenticelle evidenti. Il calibro medio dei frutti è di 60 mm.

PR 14 793. Epoca di raccolta: Fortune. Bicolore Rosso-Gialla con polpa gialla. Sapore decisamente acido (non pronta, molto indietro). Calibro > 60 mm.

STARPLUM 6. Frutti a buccia rossa e polpa rossa. Epoca di raccolta: +15 giorni rispetto a Fortune.

Ottimo sapore, molto aromatico. Utilizzata come impollinatore di Starplum 5, ma è un buon prodotto.

PR 12 358. Epoca di raccolta: +15 Fortune. Bicolore di buon sapore. Calibro elevato >60 mm.

PR 14 688. Epoca di raccolta: +20 Fortune. Frutti scuri a polpa gialla, che a completa maturazione sono molto consistenti ma con una polpa aromatica molto simile a S. Rosa. Prodotto notevole per le sue caratteristiche legate al sapore.

Per quanto concerne Sun World, in Sudafrica non si produce né la Suplum 22 né la Suplum 28 (coltivate in Italia). Attualmente, sono in produzione Suplum 11, la prima Black Diamond con grossi problemi



Susine della varietà Polaris.

di batteriosi, Suplum 25 e Suplum 41. La produzione massima per l'export di queste varietà è di 20-22 t/ha. Sono state esaminate anche alcune novità. **SUPLUM 46.** Frutto a buccia rossa e polpa rossa. Questa varietà ha i frutti leggermente appuntiti e vengono raccolti all'inizio di febbraio. Sembra molto suscettibile alle batteriosi visto che le foglie sono fortemente colpite.

PL 895 RB. Susina a frutto nero e polpa gialla. Semenzale che va in maturazione con Angeleno.

In pianta (scarsissima) si notano i primissimi frutti, troppo pochi.

SUPLUM 50. È una susina nera a polpa rossa che si raccoglie una settimana prima di Angeleno. Anche in questa selezione si notano foglie con un attacco di batteriosi.

I portinnesti utilizzati per le susine sono Marianna e Flordagard.

(Seconda parte – fine)

Cercate uno specialista che possa affiancare la vostra azienda nella tutela dei crediti commerciali in Italia e nel mondo?



Assicurazione dei Crediti, Cauzioni e C.A.R - Recupero Crediti

La gestione dei crediti è un elemento chiave per garantire valore all'impresa. La missione di Coface è di agevolare le attività commerciali delle imprese a livello globale attraverso una gamma completa di prodotti e servizi versatili ed efficienti di assicurazione e gestione dei crediti.

L'offerta di Coface è progettata per consentire alle aziende di gestire e proteggere con cura i propri crediti e di lavorare in tutta sicurezza, in Italia e all'Estero.

Agenzia Generale dell'Emilia Romagna

Sede Legale: Ravenna

CREDITPARTNER Srl
Via Antonio Meucci 1 (scala C)
48100 Ravenna
tel. 0544 408911
ravenna@coface.it

Presidente CreditPartner srl

Mario Boccaccini

coface
FOR SAFER TRADE

“GIUSEPPE CALDERONI, L’UOMO E IL COOPERATORE”

Storia e biografia di un grande protagonista della cooperazione

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

Scritto dal giornalista Elio Pezzi, e presentato nel corso della 42^a edizione della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo, il volume illustra la vita ed il percorso di grande cooperatore di Giuseppe Calderoni, il “Professore”, personaggio insostituibile del mondo cooperativo più lungimirante e propositivo e, tra l’altro, per lunghi anni presidente del Gruppo Conerpo.

La storia è fatta dalle persone e quella della cooperazione è la storia di uomini e donne che hanno creduto e credono in un’idea, un modello unico e speciale dal quale far nascere, crescere e sviluppare imprese di cui sono parte essenziale, come soci, soci-lavoratori ed amministratori.

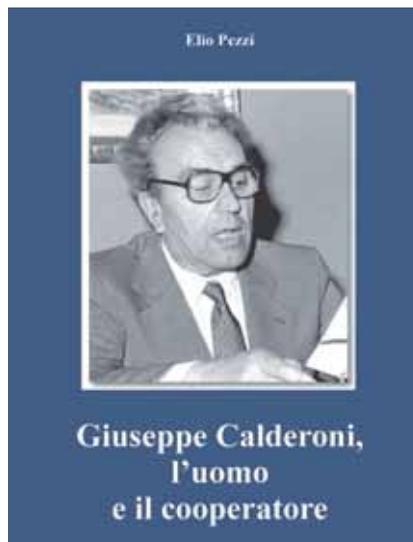
Tra i personaggi che hanno fatto la storia delle cooperazione, un po’ visionari e sognatori, ma al tempo stesso molto concreti perché perfettamente calati nella realtà del proprio territorio, Giuseppe Calderoni resta un esempio di appassionato promotore ed organizzatore del lavoro delle cooperative.

A Giuseppe Calderoni, il “Professore” come tutti lo chiamavano per il suo passato di insegnante ma anche per la stima e l’autorevolezza della sua visione rigorosa e responsabile di uomo e cooperatore, è dedicata la biografia “*Giuseppe Calderoni, l’uomo e il cooperatore*”. Curato dal giornalista Elio Pezzi e pubblicato recentemente da Centro Stampa, il libro è stato presentato dall’autore nel corso della 42^a edizione della tradizionale Festa della Cooperazione di Bagnacavallo, a inizio maggio.

Voluto fortemente da Raffaele Gordini, presidente della Cooperativa Cpda, una delle tante “Cooperative di Via Boncellino”, affinché l’esperienza di Giuseppe Calderoni non andasse perduta, né dimenticata per poter essere di esempio alle future generazioni, il volume è un percorso ricco e dettagliato non solo della vicenda umana di un uomo generoso, serio e responsabile, ma anche del suo qualificato contributo alla valorizzazione del mondo agricolo del territorio

Tra i operatori illuminati che hanno inciso con indubbia positività nell’universo di Confcooperative, Calderoni ha vissuto la sua esperienza all’interno di un periodo storico intenso, problematico e vivace che ha determinato la nascita di realtà estremamente importanti a livello locale, regionale e nazionale. Proprio grazie all’impegno personale e insieme comunitario di uomini straordinari come Calderoni, e al loro modo di essere operatori responsabili, costantemente concentrati sulla mission di creare benessere per i soci, la cooperazione di Confcooperative ha conosciuto uno sviluppo importante, senza mai perdere di vista i valori storici di condivisione e solidarietà.

Il prof. Calderoni ha creduto nella cooperazione vivendola in prima persona, dunque testimoniando con la presenza, l’attenzione, la disponibilità e il sacrificio di aver operato al servizio dei soci delle cooperative da lui presiedute e nelle altre in cui ha esercitato altri ruoli di responsabilità. Di tali aspetti è scritto soprattutto nei capitoli dedicati alla Cooperativa Copra di Bagnacavallo (Ravenna) e alle altre cooperative nate da questa “cooperativa madre”. La stessa testimonianza di cooperazione vissuta si può riscontrare anche nei consorzi che Calderoni ha contribuito a realizzare e sviluppare, e negli organi istituzionali di Confcooperative di cui ha fatto parte, come si racconta nel Capitolo 4, ma anche nel Capitolo 6, dal quale emerge altresì l’attualità della sua eredità, del suo stile umano e cooperativo. Un esempio ed un modello per i operatori di oggi, ma specialmente per i giovani che non hanno avuto modo di conoscerlo.



bagnacavallese, ravennate e non solo. Precursore, lungimirante, coraggioso, introspettivo e meditativo, Calderoni ha saputo mettere in campo il senso profondo dell’essere cooperatori, agendo sempre sulla collaborazione e condivisione di scelte, progetti e iniziative a vantaggio dei soci e delle cooperative, attuando una gestione democratica di alto livello delle imprese.